

臺中市葳格高級中學 110 學年度第一學期【國際烹調實務】科

學習成果說明書

學期	第一學期	年級	三	適用班級	甲乙
對應單元	國際烹調實務全科				
說 明	主 題 名 稱	實作課程作品集呈現		活 動 時 間	14 週
	議 題 連 結	資 訊/國際教育/生活		教 學 對 象	餐飲科三年級
	對應核心素養	A 自主行動	A2系統思考與解決問題 A3規劃執行與創新應變	教 學 人 數	22
		B 溝通互動	B2科技資訊與媒體素養 B3藝術涵養與美感素養	設 計 者	潘嘉如
		C 社會參與	C2人際關係與團隊合作 C3多元文化與國際理解		
	對應學群	餐旅群			
	搭 配 課 程 說 明 與 設 計 理 念	1.每人利用實作時間拍攝實作之內容、註明材料、調味料、相關操作步驟、注意事項，並附上課程心得與反思。 2.必須使用文書製作 App 軟體（keynote、Canva、Jamboard 等）製作報告並於期限內繳交。			
	學 習 目 標	個人或組為一組，製作一組菜餚操作過程影片,內容均須有完整操作流程，並學習文書軟體使用。			
	學習歷程成果目標				
	1. 組別：外廚示範後，可以組為單位選定實作課程拍攝主題繳交至 classroom。 2. 個人：使用文書製作 App 軟體（keynote、Canva、Jamboard 等）製作報告實作之內容：註明材料、調味料、相關操作步驟、注意事項，並附上課程心得與反思。並於期限內上傳至 classroom。 3. 以上兩者皆完成者，給予認證通過。				